

SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-4322-1996

Tauco

ICS 67.080.10

Badan Standardisasi Nasional

BSN

PENDAHULUAN

Standar Nasional Indonesia (SNI) Tauco ini disusun ditujukan terutama untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan, disamping itu juga untuk :

1. Melindungi produsen
2. Mendukung
3. Menunjang ekspor non migas

Rancangan SNI Tauco ini telah dibahas pada Rapat Pra Konsensus di Medan yang dihadiri oleh Produsen, Konsumen, Instansi terkait dan Perguruan Tinggi dan di Rakonkan di Jakarta tanggal 11 Maret 1996.

Standar ini disusun berdasarkan acuan :

1. Peraturan Perundang-undangan Departemen Kesehatan RI di Bidang Makanan tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan
2. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*
3. Standar Nasional Indonesia (SNI) 19-2896 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*

DAFTAR ISI

	Halaman
PENDAHULUAN	i
DAFTAR ISI	ii
1. RUANG LINGKUP	1 dari 4
2. DEFINISI	1 dari 4
3. SYARAT MUTU	1 dari 4
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH	2 dari 4
5. CARA UJI	2 dari 4
6. CARA PENGEMASAN	4 dari 4
7. SYARAT PENANDAAN	4 dari 4

TAUCO

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2. DEFINISI

Tauco adalah produk makanan hasil fermentasi kacang kedele dalam larutan garam, berbau khas, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lainnya.

3. SYARAT MUTU

Syarat mutu tauco sesuai Tabel berikut :

Tabel
Syarat Mutu

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan (bau, rasa, warna)	-	normal
2.	Protein (N x 6,25)	% (b/b)	min. 10
3.	Garam (NaCl)	% (b/b)	min. 15
4.	Abu tak larut dalam asam	% (b/b)	maks. 0,5
5.	Cemaran Logam :		
5.1	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 30
5.2	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1
5.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40
5.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40
6.	Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,5
7.	Cemaran Mikroba :		
7.1	Total Bakteri	koloni/g	maks. 1×10^4
7.2	Bakteri Koliform	APM/g	10
7.3	Bakteri E. Koli		negatif
7.4	Kapang		negatif

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0429-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat*.

5. CARA UJI

5.1 Keadaan (Bau, Rasa dan Warna)

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.

5.2 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 7.1.

5.3 Garam (NaCl)

Cara uji garam sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 15.

5.4 Abu Tak Larut Dalam Asam

Cara uji abu tak larut dalam asam sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 6.3.

5.5 Cemarkan Logam

Cara uji Tembaga (Cu), Timbal (Pb), Seng (Zn) dan Timah (Sn) sesuai dengan SNI 19-2896 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 3.

5.6 Arsen

Cara uji Arsen (As) sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 6.

5.7 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba untuk total bakteri, bakteri E. Koli dan bakteri kaliform sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

5.8 Prinsip :

Adanya kapang ditunjukkan dengan adanya filamen dengan pengamatan mikroskopis.

5.9 Peralatan

- a. Mikroskop dengan pembesaran 400
- b. Gelus sediaan

5.10 Cara kerja

- a. Teteskan contoh uji masing-masing di atas 2 atau
- b. Masing-masing gelas sediaan tutup dengan gelas penutup
- c. Amati dengan mikroskop pada 25 kali atau lebih posisi bidang pandang dengan pembesaran 400 kali
- d. Bidang pandang dinyatakan positif bila :
 - panjang filamen tunggal tidak bercabang
 - panjang filamen tunggal beserta cabang-cabangnya
 - panjang kumpulan 2 filamen
 - panjang kumpulan 3 filamen
 - panjang kumpulan seluruh filamen melebihi 46 diameter bidang pandang.

6. CARA PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi dan dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

7. SYARAT PENANDAAN

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang RI No. 23 tahun 1992 tentang Kesehatan serta Peraturan tentang Label dan Periklanan yang berlaku.